

【別添資料】

<p>羽田発『日本料理 幸庵』</p>   	<p>JR藤沢駅から徒歩数分のところにある「日本料理 幸庵」は、設えや器にもこだわった四季の料理、おもてなしの心で、お客様の大切なひとときを彩る。テーブル席は最大22名、他にも、枯山水の趣を配したカウンター席(7名)やお座敷(6名)があり、ゆったりとした空間が流れる。</p> <p>料理長・飯嶋 有紀則氏 関西の名料亭にて12年間料理を通じ、おもてなしの心を学ぶ。 「地元 湘南の地で本物の日本料理を表現できるよう日々努力してまいります。皆さんの思い出深い食事になるようお約束します。」と語る。 一期一会を大切に、訪れるお客様に居心地のよい空間を提供する。</p>
<p>伊丹/関西発『日本料理 子孫』</p>   	<p>阪急 甲陽園駅からほど近い「日本料理 子孫」は、閑静な住宅地にたたずむ数寄屋造りの一軒家。ゆったりと漂う風情のなか味わえる料理は、吟味した素材で季節感が溢れるとともに、繊細な美しさと料理人の誠実さが感じられる。今回のメニューは春の食材を多く取り入れ、機内で華やかな春を感じて頂けるお料理をご用意しました。</p> <p>店主:藤原 研一氏 1967年兵庫県生まれ。 滋賀県八日市「招福楼」で15年修業。東京店、神戸店で料理長を務めた後、2002年10月、西宮市甲陽園に「日本料理 子孫」を開店。現在に至る。 2011年のミシュランガイドより6年連続三ツ星を獲得。 全日本・食学会理事 日本料理アカデミー正会員</p>
<p>札幌(千歳)発『円山鳥居前 むな形』</p>   	<p>札幌市営地下鉄「円山公園」駅から徒歩数分のところにある「むな形」は、季節感の漂う料理を味わうことができる。明るい店内には、カウンターと個室があり、店主との会話も楽しみの一つ。厳選された旬の食材を使った品々には、料理人のもてなしの心が感じられる。鉄板焼きやお昼の「円山旬膳弁当(予約制、数量限定)」など、幅広いメニューがある。</p> <p>店主:宗形 亮介氏 1973年生まれ。北海道札幌市出身。 札幌の日本料理店で10年間料理長を務める。 2014年4月「円山鳥居前 むな形」をオープン。食材にもこだわり、様々なアイデアで「お客様」に楽しんでもらえる料理を生み出す。</p>
<p>福岡発『味竹林』</p>   	<p>福岡大手門にあり、地下鉄赤坂駅から徒歩数分の「味竹林」。こだわりの日本酒とともに味わえる品々は、旬の食材を用い、器にも工夫をこらす。味わう人の立場にたった料理と「もてなし」の心は、長年の経験から培われた料理人の奥深さとぬくもりが感じられる。ミシュラン一つ星獲得。</p> <p>店主:竹林 謙氏 大阪の名店で12年間経験を重ね、料理・技術・器を学んだ後、平成5年故郷福岡の地で「味竹林」をオープン。 お客様に応じた料理を提供するよう心がけ、料理とともに、相手を和ませる。 日々より食べ歩きを楽しみ、創り出される料理には、様々なアイデアが注がれる。</p>
<p>名古屋(中部国際)発『日本料理 加瀬』</p>   	<p>名古屋市営地下鉄栄駅から数分のところにある「日本料理 加瀬」。都会の中に入りながら、都会の喧騒を忘れさせてくれる佇まい。 三十名様までの宴会や少人数での会席に利用可能なお部屋で、日本料理のおいしさとともに、お客様を迎える。 時代を超えて伝わる和食の神髄と新しい息吹に向き合いながら、一品一品に込めたおもてなしの心で、こだわりの味を届ける。</p> <p>料理長・西飯 純矢氏 —満たされるのは、心です。— 「よい料理人とは、テクニックではない。食べてくださるお客様の身になって、作ることが出来る人である」という加瀬の伝統を確かに受け継ぎ、料理を出す間合いにも細やかに気を配りつつ、訪れるお客様の立場に立った料理を生み出す。</p>
<p>SABO『TERAKOYA』</p>   	<p>TERAKOYAは歴代の首脳をはじめ、数多くの各界著名人に愛され続ける、和と洋、伝統と革新が調和した、一軒家のフレンチレストラン。 1954年、武蔵野の面影を残す東京・小金井に創業。 画家だった初代がフランスより帰国し、西洋料理を教え、もてなしたのが始まり。 現在は世界で活躍する三代目オーナーシェフ間光男氏が常に進化し続けるフレンチを提供している。</p> <p>シェフ:間 光男氏 1965年東京生まれ。生家であるレストランTERAKOYAに生を受け、幼少のころより初代から食の英才教育を受けて育った。 料理専門学校卒業後、料理の道に入り、1991年、先代より3代目オーナーシェフを継ぐ。古典から最新、そして洋の東西を問わぬ独自の料理理論を持ち、創作数は3,000を超える。メディアに多く取り上げられ、「料理の鉄人」や「魂のワンスプーン」等、料理対決番組などに出演。 海外トップシェフとのコラボレーション、レストランプロデュース、各種イベントプロデュース、メニュー開発、料理専門誌に執筆多数。 スペイン「アンダルシア・サボール」、ギリシャ「クレタ・デリシャス」「世界料理学会in HAKODATE」等、国内外で開催される料理学会・食の祭典に日本代表として招聘され、幅広く活躍している。</p>